

РЪКОВОДСТВО ЗА ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT

За да получите по-пълна помощ и поддръжка, регистрирайте продукта си на www.indesit.com/register

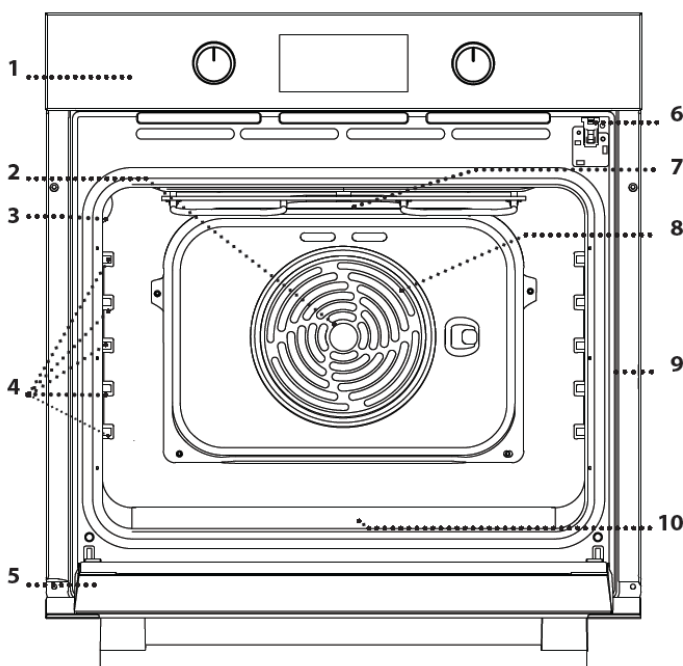


Можете да изтеглите Инструкциите за безопасност и Ръководството за употреба и грижа, като посетите нашия уебсайт docs.hotpoint.eu и следвате инструкциите на гърба на тази книжка.



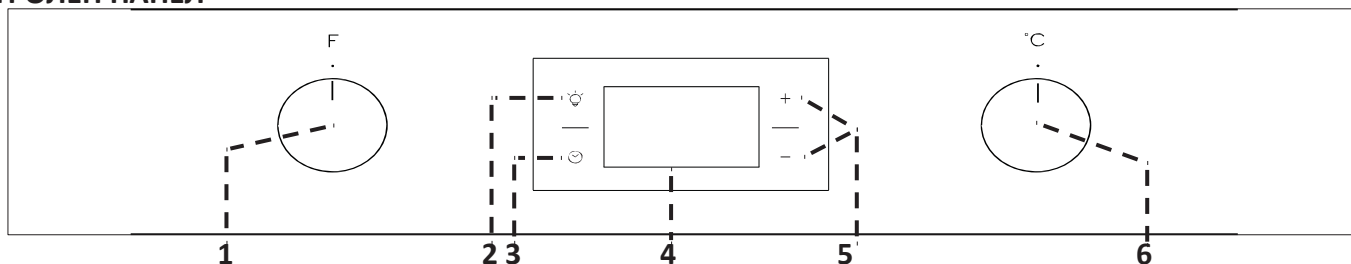
Преди да използвате уреда, прочете внимателно ръководствата за здраве и безопасност.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА




1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Водачи за рафтове (нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Заклучване на вратата (заклучва вратата, докато е в ход автоматичното почистване и след това)
7. Горен нагревателен елемент/грил
8. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
9. Идентификационна табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревателен елемент (не е видим)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. КОПЧЕ ЗА ИЗБОР

За включване на фурната чрез избор на функция. Завъртете до позиция  за изключване на фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

Докато фурната е включена, натиснете, за да включите или изключите лампата в отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО


За достъп до настройките на време за готвене, забавен старт и таймер. За показване на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

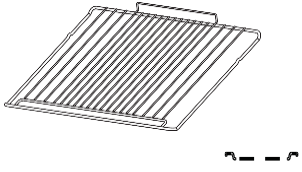
За промяна на настройките на времето за готвене.

6. КОПЧЕ ЗА ТЕРМОСТАТ

Завъртете, за да изберете нужната температура, когато активирате ръчните функции. За функцията „Завъртане и Старт“ задръжте пуснат .

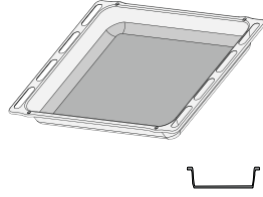
АКСЕСОАРИ

СКАРА

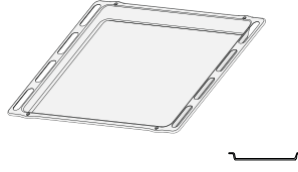


ТАВИЧКА ЗА ОТТИЧАНЕ

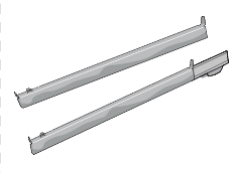
(АКО Е НАЛИЧНА)



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ



Броят и видът на аксесоарите може да се различава според закупения модел. Можете да закупите други аксесоари отделно от следпродажбения сервиз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

• Поставете скарата на желаното от вас ниво, като я държите леко завъртяна нагоре и подпирате повдигнатата задна част (сочеща нагоре) първо надолу. След това я плъзнете хоризонтално по водачите до самия край. Другите аксесоари, като например тавата за печене, се поставят хоризонтално, като ги плъзгате по водачите на рафтове.

• Водачите могат да бъдат премахнати за по-лесно почистване: издърпайте ги от местата им.
• Плъзгащите се рафтове могат да се премахнат или поставят на всяко ниво.

ФУНКЦИИ



КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА

За приготвяне на различни ястия, които изискват еднаква температура на няколко нива (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни ястия без миризмите да се пренасят от едно към друго.



XL ГОТВЕНЕ

За готвене на големи парчета месо (над 2,5 кг). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвене с цел равномерно изпичане от всички страни. Също така е хубаво да го поливате по време на готвене, за да го предпазите от изсушаване.



ПИЦА

За печене на различни видове и размери пица и хляб. Добра идея е да размените позицията на тавите за печене след изтичане на половината време за готвене.



ГРИЛ

За гриловане на пържоли, кебап и наденици, за готвене на зеленчуков огретен и запичане на хляб. Когато печете месо, ви препоръчваме да използвате тавата за печене, за да се съберат соковете от готвенето: поставете тавата на някое от нивата под скарата и добавете 200 ml питейна вода.



ЗАПИЧАНЕ

За печене на големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, в която да се съберат соковете от готвенето: поставете тавата на някое от нивата под скарата и добавете 200 ml питейна вода.



ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

Спомага за ефикасното втасване на сладко или солено тесто. За поддържане на качеството на втасване не активирайте функцията, ако фурната е все още гореща след цикъл на готвене.




FREASY COOK

Всички нагревателни елементи и вентилаторът се включват, което гарантира равномерното разпределение на топлината във фурната. Предварително подгриване не е необходимо за този режим на готвене. Този режим специално се препоръчва за бързо готвене на предварително опаковани храни (замразени или предварително сготвени). Най-добрите резултати се постигат, ако готвите само на едно ниво.



ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За печене на месо и готвене на пълнени парчета месо на едно ниво. Храната е предпазена от прекомерно изсушаване, благодарение на периодичната циркулация на въздуха. Когато се използва функцията ЕКО, светлината остава изключена по време на готвене, но може да се включи отново чрез натискане на .



АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА – PYRO

За отстраняване на петна след готвенето с програма на много висока температура (над 400°C).





ЗАВЪРТАНЕ И СТАРТ


Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на множество видове храни, включително месо, риба, паста, сладкиши и зеленчуци. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

ПЪРВО ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА


1. НАСТРОЙКА НА ЧАСА


Ще трябва да настроите часа, когато включвате уреда за първи път: Натиснете , докато иконата  и двете цифри за часа не започнат да премигват на дисплея.



Използвайте + или - , за да зададете час, и натиснете , за да потвърдите.


Двете цифри за минутите започват да мигат.

Използвайте + или - , за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.

Имайте предвид: Когато иконата  мига, например след продължително спиране на електричеството, ще трябва да настроите часа отново.


2. НАСТРОЙВАНЕ НА КОНСУМАЦИЯТА НА ЕНЕРГИЯ

Фурната е програмирана да работи при мощност под 2,9 kW („Lo“): За да работи фурната при мощност, която е съвместима с битово електрозахранване, надвишаващо 3 kW („Hi“), ще трябва да промените настройките.

За да отидете в менюто, от което можете да направите това, завъртете *копчето за избор* на , след което го върнете до 0.

Натиснете и задръжте + и - за пет секунди веднага след това.



Използвайте + или - , за да промените настройката, след което натиснете  и задръжте в продължение на поне две секунди, за да потвърдите.

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да отдава миризми, които са вследствие на производството: това е напълно нормално.

Преди да започнете с готвенето на храна, ви препоръчваме да загреете фурната, докато е празна, за да премахнете възможни миризми.

Премахнете предпазния картон или прозрачно фолио от фурната и извадете всякакви аксесоари отвътре.

Загрейте я до 250°C за около един час, като за предпочитане използвате функцията „ХЛ готвене“.

Фурната трябва да е празна през това време.

Изпълнете инструкциите за правилно настройване на функцията.

Имайте предвид: Съветваме ви да проветрите стаята, след като използвате уреда за пръв път.

ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБОР НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *копчето за избор* до символа на желаната функция: дисплеят ще светне и ще прозвучи звуков сигнал.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪКОВОДСТВО

За стартиране на функцията, която сте избрали, завъртете *копчето на термостата*, за да настроите желаната температура.



Имайте предвид: По време на почистване можете да смените функцията, като завъртите *копчето за избор* или регулирате температурата, като завъртите *копчето на термостата*.

Функцията няма да започне, ако *копчето на термостата* е на 0. Можете да настроите времето за готвене, края на готвенето (само ако сте задали време за готвене) и таймер.

ЗАВЪРТАНЕ И СТАРТ





За да стартирате функцията „Завъртане и Старт“, изберете функцията, като завъртите *копчето за избор* на съответната икона и поставете *копчето на термостата* на иконата 0. За да прекратите готвенето, завъртете *копчето за избор* на „0“.

Имайте предвид: Можете да зададете крайния час на готвене и таймера. За най-добри резултати използвайте функцията „Завъртане и Старт“, следвайте предложените тегла за всеки вид храна в следната таблица.

Храна	Рецепта	Тегло (кг)
Месо	Телешко печено, печено говеждо, алангле	0,6 – 0,7
	Пиле/агнешки бут на парчета	1,0 – 1,2
Риба	Филе от съомга / печена риба (цяла)	0,9 – 1,0
	Риба в пергамент	0,8 – 1,0
Зеленчуци	Пълнени зеленчуци	1,8 – 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 – 2,5
Солени печива	Киш Лорен / флан	1,0 – 1,5
Паста	Лазаня / изделия от паста или ориз	1,5 – 2,0
Тестени изделия	Сладкиш с набухвател / плодова пита	0,9 – 1,2
	Печени ябълки	1,0 – 1,5
Хляб	Хляб	0,5 – 0,6
	Багети	0,5 – 0,8

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Щом функцията стартира, ще прозвучи звуков сигнал и мигаща икона  на дисплея ще покаже, че фазата на предварително загряване е активирана.

В края на тази фаза звуков сигнал и иконата  на дисплея ще индикират, че фурната е достигнала зададената температура: в този момент поставете храната вътре и продължете с готвенето.

Имайте предвид: Поставянето на храна във фурната преди приключването на този процес може да има отрицателен ефект върху крайния резултат от готвенето.


4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО



Ще трябва да изберете функция, преди да можете да започнете да програмите готвенето.

ВРЕМЕТРАЕНЕ



Продължете да натискате , докато иконата  и „00:00“ не започнат да мигат на дисплея.




Използвайте + или - , за да зададете времето за готвене, след което натиснете , за да потвърдите. Активирайте функцията, като завъртите *копчето на термостата* до желаната от вас температура: ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи информация, че времето за готвене е изтекло.

Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натиснете продължително , докато иконата  не започне да мига на дисплея, след това с — нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене включва фаза на предварително загряване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ/ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като времето за готвене е зададено, стартирането на функция може да бъде забавено чрез програмиране на нейния край: натиснете , докато иконата  и текущият час не започнат да мигат на дисплея.



Използвайте или - , за да зададете времето, когато искате готвенето да приключи, и натиснете , за да потвърдите.

Активирайте функцията, като завъртите *копчето на термостата* до желаната от вас температура: функцията ще остане на пауза, докато не започне автоматично след периода от време, който е бил изчислен, така че готвенето да приключи в зададеното от вас време.

Забележки: За анулиране на тази настройка изключете фурната, като завъртите *копчето за избор* до позиция 0.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи информация, че функцията е приключила.





Завъртете *копчето за избор*, за да изберете различна функция, или на позиция „ 0 “, за да изключите фурната.


Имайте предвид: Ако таймерът е активен, на дисплея ще се показва „END“ (КРАЙ), редувайки се с оставащото време.



5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви дава възможност да използвате дисплея като таймер, когато дадена функция е активна или фурната е изключена.

Продължете да натискате , докато иконата  е „00:00“ и „00:00“ не започнат да мигат на дисплея.



Използвайте + или - , за да зададете желаното време, и натиснете , за да потвърдите. Еднократно ще прозвучи звуков сигнал, щом таймерът е приключил отброяването на зададеното време.


Забележки: За да отмените таймера, продължете да натискате , докато иконата  не започне да мига, след което използвайте — , за да нулирате времето на „00:00“.

• ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – PYRO

Не докосвайте фурната по време на програмата на пролиза (PYRO).

























Не допускате деца и животни до фурната по време и след (докато стаята не се проветри) програмата за пролиза (PYRO).













Премахнете всички аксесоари – включително водачите за рафтове – от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е монтирана под котлон, се уверете, че всички горелки или електрически плочи са изключени по време на програмата за самопочистване. За оптимални резултати от почистването, отстранете най-силното замърсяване с влажна гъба, преди да използвате функция Pyro. Препоръчваме да изпълнявате функцията Pyro само ако уредът е много силно замърсен и от него се усещат неприятни миризми по време на готвене.

За да активирате функцията за автоматично почистване, завъртете *копчето за избор* и копчето на термостата до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратата ще се заключи и светлината във фурната ще изгасне: Дисплеят ще показва оставащото до края време, което ще се редува с „Pyro“.

След приключване на програмата вратата остава заключена, докато температурата във фурната не се върне до безопасно ниво. Проветрявайте стаята по време на и след изпълнението на програмата Pyro.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Рецепта	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАР. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛН. (МИН)	НИВО И АКСЕСОАРИ
Сладкиши с набухвател		Да	160 - 180	30 - 90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Сладкиши с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	3
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2
		Да	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/хляб		Да	190 - 250	15 - 50	1/2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Волован/бутерки		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня/печена паста/ канелони/плодова пита		Да	190 - 200	45 - 65	2

ФУНКЦИИ							
	Конвенционална	Грил	Запеканка	Пица	Няколко нива	XL готвене	Еко форсиран въздух
АКСЕСОАРИ							
	Скара	Тава за печене върху скарата	Тава за печене/тава за оттичане или тавана за печене върху скарата	Тава за оттичане/ Тава за печене	Тава за оттичане / тава за печене с 200 ml вода		

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАР. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛН. (МИН)	НИВО И АКЕСОАРИ
Агнешко/телешко/ говеждо/свинско - 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка - 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пиле/заек/патица - 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка / гъска - 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Печена риба/ печена риба в хартия (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечни филийки		-	250	2 - 6	5
Резени/филета риба		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици / кебап / ребърца / бургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле - 1-1,3kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Печено говеждо, алангле - 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчукова запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Цяло ястие: плодова тарта (НИВО 5) / лазаня (НИВО 3) / месо (НИВО 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/пълнени парчета месо		-	170 - 180	100 - 150	2

Посоченото време не включва фазата на подгряване: препоръчваме ви да поставяте храната във фурната и да настройвате времето за готвене само след достигане на желаната температура.

* Завъртете храната по средата на процеса на готвене.

** Завъртете храната след две трети от готвенето (при необходимост).

*** Приблизително време за приготвяне: ястието може да се извади от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

Изгледете Ръководството за използване и грижа от docs.indesit.eu за таблица с тествани рецепти, събрани за сертифициращите органи съобразно стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ							
	Конвенционална	Грил	Запеканка	Пица	Няколко нива	XL готвене	Еко форсиран въздух
АКЕСОАРИ							
	Скара	Тава за печене върху скарата	Тава за печене/тава за оттичане или тава за печене върху скарата	Тава за оттичане/ Тава за печене	Тава за оттичане / тава за печене с 200 ml вода		

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Никога не използвайте парочистачки.

Използвайте предпазни ръкавици по време на всички операции.

Извършвайте нужните операции при студена фурна.

Изключете уреда от захранващия контакт.

Не използвайте телена гъба, абразивни стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, които могат да наранят повърхностите на уреда.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

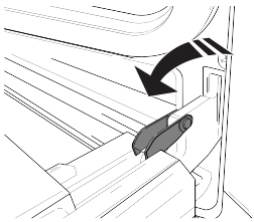
Почиствайте повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много мръсни, капнете няколко капки препарат с неутрално рН. Завършете със суха кърпа. Не използвайте корозивни или абразивни препарати. Ако някой от тези продукти случайно влезе в контакт с повърхностите на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяка употреба оставайте фурната да се охлади и след това я почиствайте – по-добре е да е все още топла – за да премахнете всякакви наслагвания или петна, причинени от остатъци от храна. За да изсушите конденза, който се образува вследствие на готвенето на храни с високо водно съдържание, оставете фурната напълно да се охлади и след това избършете с кърпа или гъба.

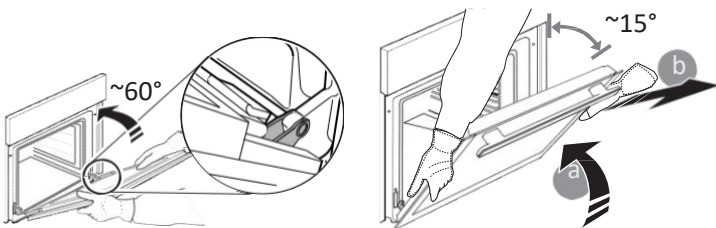
ОТСТРАНЯВАНЕ И ВРЪЩАНЕ НА ВРАТИЧКАТА НА МЯСТОТО ѝ

1. За да премахнете вратичката, отворете я изцяло и снижете ушенцата, докато не преминат в отключена позиция.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно.

Хванете вратичката здраво с две ръце – не я хващайте за дръжката. Отстранете вратичката, като продължавате да я затваряте, докато същевременно я дърпате нагоре (а), докато не излезе от мястото си (b).




Поставете вратичката на една страна върху мека повърхност.

3. Върнете вратичката, като я придвижите към фурната, подравнявайки кукичките на пантите с техните жлебове, и поставете горната част на мястото ѝ.

4. Снижете вратичката и след това я отворете изцяло. Снижете ушенцата в тяхната първоначална позиция: уверете се, че сте ги снижили докрай.

5. Опитайте да затворите вратичката и проверете дали е подравнена спрямо контролния панел. Ако не е, повторете стъпките по-горе.

Ако има упорити замърсявания на вътрешните повърхности, препоръчваме изпълнението на функцията за автоматично почистване за оптимални резултати.

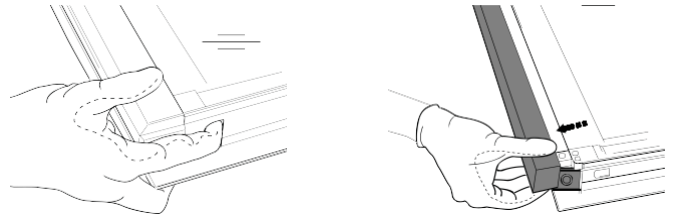
- Вратичката може да се премахне и да се върне без много усилия за по-лесно почистване на стъклото  www.indesit.com.
- Почиствайте стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

АКСЕСОАРИ

След употреба на киселите аксесоари в разтвор от вода и препарат за миене, като използвате ръкавици за фурна, ако са все още горещи. Остатъците от храна могат да се премахнат с четка за миене или гъба.

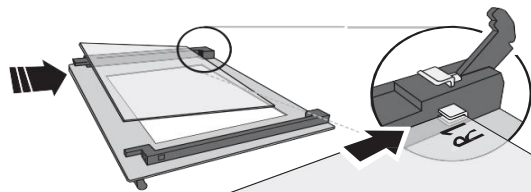
ЩРАКНЕТЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ – ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛОТО

1. След като сте отстранили вратичката и сте я поставили на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете фиксиращи скоби и премахнете горния ръб на вратичката, като го дърпате към вас.



2. Повдигнете и дръжте здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете на мека повърхност, преди да го почистите.

3. Върнете междинния панел (маркиран с „1R“) на мястото му, преди да поставите обратно вътрешния панел: За да поставите правилно стъклените панели, се уверете, че маркировката „R“ се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, маркирано с „R“, в подпорните жлебове, след което го снижете, докато не влезе на мястото си. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



4. Поставете на мястото му горния ръб: щракване ще индикира правилната позиция. Уверете се, че уплътнението е на мястото си, преди да върнете вратичката.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Прекъсване на тока. Прекъсване на връзката с токовото захранване.	Проверете за наличие на захранване в мрежата и дали фурната е свързана с източника на електричество. Изключете фурната и я включете отново, за да видите дали проблемът е решен.
Дисплеят показва буквата „F“, последвана от номер.	Софтуерен проблем.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и посочете буквата или цифрата след буквата „F“.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ


КАК ДА РАЗЧИТАТЕ ТАБЛИЦАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата изброява най-подходящите функции, аксесоари и нива, които да използвате при готвене на различните видове храни. Времето за готвене започва от момента на поставяне на храната във фурната с изключение на предварителното подгриване (когато е необходимо). Температурите на готвене и времената са приблизителни и зависят от количеството храна и вида на използвания аксесоар. Използвайте най-ниските препоръчителни настройки за начало и ако храната не е сготвена достатъчно, превключете на по-високи настройки. Използвайте приложените аксесоари и за предпочитане метални форми за торта и тави за печене в тъмни цветове. Можете също да използвате Pyrex или каменни съдове и аксесоари, но имайте предвид, че времето на готвене ще е малко по-дълго.


ЕДНОВРЕМЕННО ГОТВЕНЕ НА РАЗЛИЧНИ ХРАНИ

Функцията „Няколко нива“ ви дава възможност да готвите различни храни (като например риба и зеленчуци) на различни нива по едно и също време. Извадете ястието, което се нуждае от по-малко време за готвене, и оставете във фурната това, което има нужда от повече време.

ПРОДУКТОВ ФИШ

 **WWW** Продуктовият фиш с данните за енергия на този уред може да се изтегли от уеб сайта docs.indesit.eu

КАК ДА ПОЛУЧИТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ГРИЖА

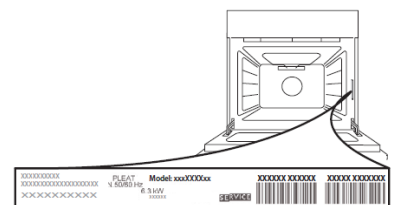
>  **WWW** Изтеглете Ръководството за употреба и грижа от нашия уебсайт docs.indesit.eu (може да използвате този QR код), посочвайки търговския код на продукта.



> Или се свържете с Отдела за следпродажбено обслужване.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Можете да намерите данните ни за контакт в гаранционната карта. Когато се свързвате с нашия Отдел за следпродажбено обслужване, посочете кодовете, предоставени ви на вашата идентификационна табелка на продукта.



400011318173/B

Отпечатано в Италия